



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

Наименование блюда Курица отварная

Рецептура № 487 колонка _____

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица потрошенная 1 категории	82	72		
или Окорочок куриный охлажденный	77	72		
или Грудка куриная	76	72		
Лук репчатый	8	7		
Выход готового блюда	50			

Технология приготовления

Обработанные тушки птицы, окороков или грудки куриной перед варкой формируют, т.е. придают им компактную форму. Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. **Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа.** Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Аккуратно нарубленные куски птицы

Цвет: Белый или светло-серый

Вкус: Варёного мяса птицы

Запах: Птицы в варёном виде

Консистенция: Сочная, мягкая, нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
10,2	6,8	0,3	103	0,45